

NAVIDAD

SALÓN BRITANNIA

Aperitivos

- Cucharita de foie y anguila ahumada
- Brandada de bacalao con gelatina de piquillos
- Gilda donostiarra
- Tosta de jamón ibérico carrasco en pan cristalino
- Croquetas de almejas con suave picante
- Chupito de crema de pularda

Entrante

- Ravioli de txipirones con consomé meloso de bogavante

Principales

- Lomo de lenguado gratinado con cigalita
- ***
- Costilla de cordero a la provenzal con parmentier de trufa

Postre

- Postre de Navidad y dulces navideños

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Riscal Sauvignon 100% orgánico, con notas de hierba fresca, fondo mineral y cítrico. **Vino tinto** Bordón crianza, 14 meses en barricas de roble blanco americano. Color cereza y ribetes rubí. Notas de frutas rojas con toque de regaliz y ahumados. **Rosado** Viña Real con 70% viura, 30% tempranillo y garnacha de un apreciado color salmón, con notas florales, melocotón, albaricoque y fondo de fresa y cítricos.

Precio Menú 160€ (IVA incluido)

Menú infantil (12 o menores): 68€ (IVA incluido). Incluye: jamón ibérico, croquetas, solomillo con patatas y helado.

Condiciones:

El pago de la reserva deberá realizarse con un mínimo de una semana de antelación. Toda anulación entre 7 días y 24 horas antes del evento conllevará gastos de cancelación del 50%. El pago se realizará con tarjeta de crédito o mediante transferencia: Banco Sabadell Guipuzcoano IBAN ES22 0081 5455 84 0001878897. Las cancelaciones realizadas en menos de 24 horas antes del evento no tendrán derecho a devolución.